

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

УТВЕРЖДАЮ



Декан факультета технологии  
и товароведения  
Высоцкая Е.А.

«26» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**по дисциплине Б1.В.06 «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов**  
**животного происхождения»**

для направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» - прикладной бакалавриат

квалификация (степень) выпускника - бакалавр

Факультет технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

Преподаватель, подготовивший рабочую программу:

к. вет. н., доцент Каширина Н.А.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. № 199.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров (протокол № 9 от 10 июня 2019 года).

Заведующий кафедрой  \_\_\_\_\_ Дерканосова Н.М.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол № 10 от 18 июня 2019 года).

Председатель методической комиссии  \_\_\_\_\_ А.А. Колобаева

## 1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы

Предметом изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения» являются методы контроля качества сырья и продукции животного происхождения, а также правила их ветеринарно-санитарной оценки.

Целью дисциплины является формирование у обучающихся знаний о современных методах и правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животноводства при их получении, хранении, транспортировке и реализации.

Задачи дисциплины:

- организация ветеринарно-санитарного контроля на всех этапах получения и переработки продукции животноводства;
- выпуск доброкачественной и безопасной продукции;
- предотвращение возможности заражения людей и животных особо опасными заболеваниями.

Место дисциплины в структуре образовательной программы. В учебном процессе дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения» занимает важное место и входит в вариативную часть дисциплин по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	<p style="text-align: center;"><b>Знать:</b></p> <p>- ветеринарные нормы и правила, а также требования к качеству сырья и продуктов животного происхождения.</p> <p style="text-align: center;"><b>Уметь:</b></p> <p>- пользоваться нормативной, технической документацией, регламентами и ветеринарными правилами;</p> <p>- давать оценку соответствия продукции требованиям нормативной и технической документации, регламентам, ветеринарным нормам и правилам.</p> <p style="text-align: center;"><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b></p> <p>методов оценки качества и безопасности продуктов животного происхождения.</p>
ПК-5	способностью организовать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	<p style="text-align: center;"><b>Знать:</b></p> <p>- основные требования к качеству сырья и продуктов животного происхождения.</p> <p style="text-align: center;"><b>Уметь:</b></p> <p>- проводить оценку качества сырья и готовой продукции.</p> <p style="text-align: center;"><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b></p> <p>- оценочной методологии.</p>

### 3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Виды работ	Очная форма обучения		Заочная форма обучения всего часов
	всего зач. ед./ часов	объём часов	
			5 семестр
Общая трудоёмкость дисциплины	5 / 180	5 / 180	5 / 180
Общая контактная работа*	52,75	52,75	12,75
Общая самостоятельная работа (по учебному плану)	127,25	127,25	167,25
Контактная работа** при проведении учебных занятий, в т.ч.	52,5	52,5	12,5
лекции	26	26	6
практические занятия			
лабораторные работы	26	26	6
групповые консультации	0,5	0,5	0,5
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий ***	109,5	109,5	149,5
Контактная работа текущего контроля, в т.ч.			
защита контрольной работы			
защита расчетно-графической работы			
Самостоятельная работа текущего контроля, в т.ч.			
выполнение контрольной работы			
Выполнение расчетно-графической работы			
Контактная работа промежуточной аттестации обучающихся (КТР), в т.ч.	0,25	0,25	0,25
курсовая работа			
курсовой проект			
зачет			
экзамен	0,25	0,25	0,25
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч.	17,75	17,75	17,75
выполнение курсового проекта			
выполнение курсовой работы			
подготовка к зачету			
подготовка к экзамену	17,75	17,75	17,75
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен, курсовой проект (работа))	экзамен	экзамен	экзамен

## 4. Содержание дисциплины

### 4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план)

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	СЗ	ПЗ	ЛР	СР
очная форма обучения						
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья	10	-	-	10	59,5
2	ВСЭ продуктов животного происхождения	16	-	-	16	50,0
заочная форма обучения						
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья	3	-	-	3	75,0
2	ВСЭ продуктов животного происхождения	3	-	-	3	74,5

### 4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

#### 4.2.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья

##### 1.1. Введение

История развития отечественной ВСЭ. Понятие ветеринарно-санитарной экспертизы. Значение. Методы. Способы транспортировки убойных животных. Предприятия по переработке животных на мясо. Ветеринарно-санитарные требования.

##### 1.2. Предубойный режим содержания животных. Убой животных

Прием животных и ветеринарный осмотр. Подготовка животных к убою. Убой животных. Разделка и обработка туш.

1.3. Общие положения и порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов животных

Общие положения. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. Оснащение рабочего места ветсанэксперта. Оформление результатов ВСЭ.

##### 1.4. Ветеринарное клеймение

Общие положения. Порядок клеймения мяса и субпродуктов. Ветеринарные клейма и штампы.

##### 1.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных

Мясо убойных животных. Особенности мяса сельскохозяйственной птицы. Созревание мяса. Изменения в мясе при хранении. ВСЭ продуктов убоя животных при различных заболеваниях животных.

#### 4.2.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения

##### 2.1. ВСЭ рыбной продукции

Общие сведения. Химический состав мяса рыбы. ВСЭ свежей пресноводной и морской рыбы. ВСЭ рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях. ВСЭ рыбной продукции.

##### 2.2. ВСЭ молока и молочной продукции

Химический состав и физико-химические свойства молока. Бактерицидные свойства молока. Гигиена производства доброкачественного молока. ВСЭ молока больных животных. ВСЭ молочных продуктов.

##### 2.3. ВСЭ колбасных изделий и копченостей

Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и копченостей. Основы технологии. Требования к качеству и безопасности.

##### 2.4. ВСЭ субпродуктов

Субпродукты: понятие, пищевая ценность, классификация. Обработка субпродуктов. Ветеринарно-санитарные требования.

##### 2.5. ВСЭ пищевых жиров

Понятие. Классификация, пищевая ценность. Ветеринарно-санитарные требования.

2.6. ВСЭ пищевых яиц

Пищевая ценность. Классификация. Требования к качеству пищевых яиц. Пороки. ВСЭ яиц и яичных продуктов.

#### 4.3. Перечень тем лекций

№ п/п	Тема лекции	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
<b>Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья</b>			
1	Введение	2	1
2	Предубойный режим содержания животных. Убой животных	2	
3	Общие положения и порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов животных	2	2
4	Ветеринарное клеймение	2	
5	ВСЭ продуктов убоя животных	2	
<b>Итого по разделу 1</b>		<b>10</b>	<b>3</b>
<b>Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения</b>			
1	ВСЭ рыбной продукции	4	1
2	ВСЭ молока и молочной продукции	4	1
3	ВСЭ колбасных изделий и копченостей	2	1
4	ВСЭ субпродуктов	2	
5	ВСЭ пищевых жиров		
6	ВСЭ пищевых яиц		
<b>Итого по разделу 2</b>		<b>16</b>	<b>3</b>
<b>Всего</b>		<b>26</b>	<b>6</b>

#### 4.4. Перечень тем практических занятий (семинаров)

«Не предусмотрены».

#### 4.5. Перечень тем лабораторных работ

№ п/п	Тема лабораторного занятия	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
<b>Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья</b>			
1	Убойные животные	2	1
2	Разделка туш убойных животных	4	1
3	ВСЭ мяса убойных животных	4	1
<b>Итого по разделу 1</b>		<b>10</b>	<b>3</b>
<b>Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения</b>			
1	ВСЭ рыбной продукции	4	-
2	ВСЭ молочной продукции	4	1
3	ВСЭ мясных продуктов	4	1
4	ВСЭ пищевых яиц	4	1

	<b>Итого по разделу 2</b>	<b>16</b>	<b>3</b>
<b>Всего</b>		<b>26</b>	<b>6</b>

#### 4.6. Виды самостоятельной работы обучающихся и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

##### 4.6.1. Подготовка к учебным занятиям

Подготовка обучающихся к учебным занятиям по всем разделам дисциплины заключается в изучении лекций по теме занятия, материалов учебных пособий, учебников и периодической печати и рекомендуемой литературы по вопросам темы, представленных в разделе 6.1.

##### 4.6.2. Перечень тем курсовых работ (проектов)

Не предусмотрены.

##### 4.6.3. Перечень тем рефератов, расчетно-графических работ

Не предусмотрены.

##### 4.6.4. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч	
			форма обучения	
			очная	заочная
<b>Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья</b>				
1	Предприятия по переработке животных на мясо	<p>Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [электронный ресурс]: / Сон К.Н., Родин В.И., Бесланев Э.В. - Москва: Лань, 2013. - Рекомендовано УМО вузов России по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлению 111900 - «Ветеринарно-санитарная экспертиза». – С. 9-21; 126; 129. <a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&amp;pl1_id=5857">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&amp;pl1_id=5857</a>.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] / Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А., - Лань, 2013. - Рекомендовано Учебно-методическим объединением высших учебных заведений РФ по образованию в области зоотехнии и ветеринарии в качестве учебника для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 110800 — «Ветеринария». - URL:<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45654">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45654</a>. – С. 27-36.</p>	10,0	10

2	Убойные животные и их транспортирование	<p>Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [электронный ресурс]: / Сон К.Н., Родин В.И., Беспанеев Э.В. - Москва: Лань, 2013. - Рекомендовано УМО вузов России по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлению 111900 - «Ветеринарно-санитарная экспертиза». – С. 45-49.  <a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&amp;pl1_id=5857">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&amp;pl1_id=5857</a>.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] / Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А., - Лань, 2013. - Рекомендовано Учебно-методическим объединением высших учебных заведений РФ по образованию в области зоотехнии и ветеринарии в качестве учебника для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 110800 — «Ветеринария». - URL:<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45654">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45654</a>. – С. 15-26.</p>	10,0	20
3	Ветеринарное клеймение	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] / Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А., - Лань, 2013. - Рекомендовано Учебно-методическим объединением высших учебных заведений РФ по образованию в области зоотехнии и ветеринарии в качестве учебника для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 110800 — «Ветеринария». - URL:<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45654">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45654</a>. – С. 83-87.</p>	10,0	20



4	ВСЭ продуктов убоя при болезнях и отравлениях животных	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] / Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А., - Лань, 2013. - Рекомендовано Учебно-методическим объединением высших учебных заведений РФ по образованию в области зоотехнии и ветеринарии в качестве учебника для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 110800 — «Ветеринария». - URL:<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45654">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45654</a>. - С. 229-235, с. 236-238.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум: / Лыкасова И.А., Крыгин В.А., Безина И.В., Солянская И.А. - Москва: Лань, 2015. - Допущено УМО вузов РФ по образованию в области зоотехнии и ветеринарии в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки (специальности) «Ветеринария». - URL:<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365</a>. - С. 41-90.</p>	29,5	25
<b>Итого по разделу 1</b>			<b>59,5</b>	<b>75</b>
<b>Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения</b>				
1	ВСЭ тушек сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] / Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А., - Лань, 2013. - Рекомендовано Учебно-методическим объединением высших учебных заведений РФ по образованию в области зоотехнии и ветеринарии в качестве учебника для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 110800 — «Ветеринария». - URL:<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45654">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45654</a>. - С. 253-261.</p>	20,0	20,5

2	ВСЭ переработанной рыбной продукции	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] / Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А., - Лань, 2013. - Рекомендовано Учебно-методическим объединением высших учебных заведений РФ по образованию в области зоотехнии и ветеринарии в качестве учебника для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 110800 — «Ветеринария». - URL:<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45654">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45654</a>. - С. 288-290.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум: / Лыкасова И.А., Крыгин В.А., Безина И.В., Солянская И.А. - Москва: Лань, 2015. - Допущено УМО вузов РФ по образованию в области зоотехнии и ветеринарии в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки (специальности) «Ветеринария». - URL:<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365</a>. - С. 144-173.</p>	10,0	18,0
3	ВСЭ молочной продукции	<p>Востроилов А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов [Текст]: учеб. - Москва: ГИОРД, 2010 - 512 с. - URL:<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58746">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58746</a></p>	10,0	18,0
4	ВСЭ меда	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] / Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А., - Лань, 2013. - Рекомендовано Учебно-методическим объединением высших учебных заведений РФ по образованию в области зоотехнии и ветеринарии в качестве учебника для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 110800 — «Ветеринария». - URL:<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45654">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45654</a>. - С. 430-441.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум: / Лыкасова И.А., Крыгин В.А., Безина И.В., Солянская И.А. - Москва: Лань, 2015. - Допущено УМО вузов РФ по образованию в области зоотехнии и ветеринарии в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки (специальности) «Ветеринария». - URL:<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365</a>. - С. 239-265.</p>	10,0	18,0
<b>Итого по разделу 2</b>			<b>50,0</b>	<b>74,5</b>
<b>Всего</b>			<b>109,5</b>	<b>149,5</b>

#### 4.6.5. Другие виды самостоятельной работы обучающихся

Не предусмотрены.

**4.7 Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме**

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Интерактивный метод	Объем, ч
1	2	3	4	5
1	Лабораторное занятие	ВСЭ мяса убойных животных	Круглый стол (методики вопрос-ответ и эстафеты) повторение по вопросам производства продукции животноводства, восполнение недостающей информации, формирование умения решать проблемы, дискуссия по вопросу формирования качества мясного сырья Метод проектов – выполнение индивидуального учебно-исследовательского задания по оценке качества мяса в соответствии с требованиями НД	4

**5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации**

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в фонде оценочных средств по данной дисциплине (в виде отдельного документа).

**6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины****6.1. Рекомендуемая литература****6.1.1. Основная литература**

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке
1.	Смирнов, А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе [Электронный ресурс] : учебное пособие / Смирнов А. В — 2-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015 .— 320 с	URL: <a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69877">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69877</a>
2.	Калинина, Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов : учебник при подготовке бакалавров, обучающихся по направлению 260200 "Технология продуктов животного происхождения" (профиль "Технология молока и молочных продуктов") и по специальности 260303 "Технология молока и молочных продуктов" / Л.В. Калинина .— Москва : ДеЛи плюс, 2012 .— 240 с	20

**6.1.2. Дополнительная литература**

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке
1.	Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [электронный ресурс]: / Сон К.Н., Родин В.И., Бесланев Э.В. - Москва: Лань, 2013. -409.	электронный ресурс URL: <a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&amp;pl1_id=5857">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&amp;pl1_id=5857</a>

2.	Востроилов А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов [Текст]: учеб. - Москва: ГИОРД, 2010 - 512 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]	электронный ресурс URL: <a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58746">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58746</a>
----	--	--

### 6.1.3. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
1.	Дерканосова Н.М., Каширина Н.А. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине Б1.В.06 «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения» для направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. – Воронеж: ВГАУ, 2020.	Электронный ресурс

### 6.1.4. Периодическая литература

№ п/п	Перечень периодических изданий
1.	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 1998-
2.	Известия высших учебных заведений. Пищевая технология: научно-технический журнал - Краснодар: Б.и., 1994-
3.	Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции: [журнал] / учредитель: ФГБОУ ВПО "Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I" - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2013-
4.	Хранение и переработка сельхозсырья: теоретический журнал / учредитель: ООО Издательство "Пищевая промышленность" - Москва: Пищевая промышленность, 1993-
5.	Ветеринария

## 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.

1. Электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ (<http://library.vsau.ru/>)

№	Название	Размещение
1	Лань	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>
2	ZNANIUM.COM	<a href="http://znanium.com/">http://znanium.com/</a>
3	ЮРАЙТ	<a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>
4	IPRbooks	<a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>
5	E-library	<a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>
6	Электронная библиотека ВГАУ	<a href="http://library.vsau.ru/">http://library.vsau.ru/</a>

### Агроресурсы

1. Стандартинформ. Группа 65 «СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО». – <http://www.gostinfo.ru/>

### Зарубежные агроресурсы

1. AGRICOLA: — Национальная сельскохозяйственная библиотека США (National Agricultural Library) создает самую значительную в мире аграрную библиотеку AGRICOLA. В этой БД свыше 4 млн. записей с рефератами, отражающими мировой информационный поток. — <http://agricola.nal.usda.gov/>

2. AGRIS: International Information System for the Agricultural Sciences and Technology: Международная информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям. – <http://agris.fao.org/>

3. Agriculture and Farming: agricultural research, farm news, pest management policies, and more: Официальные информационные сервисы Правительства США по сельскому хозяйству. – <http://www.usa.gov/Citizen/Topics/Environment-Agriculture/Agriculture.shtml>

4. CAB Abstracts создает сельскохозяйственное бюро британского Содружества (Agricultural Bureau of the British Commonwealth - CAB International). CAB International проводит экспертизу научной значимости журналов, издаваемых в разных странах, приобретает 11 тыс. журналов, признанных лучшими, и реферировать статьи из них. В БД около 5 млн. записей с 1973 г. на английском языке. — <http://www.cabdirect.org/>

5. Food Science and Technology Abstracts (FSTA): Международный информационный центр по проблемам продовольствия (International Food Information System). В БД отражены и реферированы около 1 млн. публикаций, имеющих отношение к производству и безопасности продуктов питания. — <http://www.fstadirect.com/>

6. PubMed Central (PMC): Электронный архив полнотекстовых журналов по биологии и медицине. – <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/>

7. ScienceResearch.com: Поисковый портал. — <http://www.scienceresearch.com/scienceresearch/about.html>

### 6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины

#### 6.3.1. Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows / Linux (ALT Linux)	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений Office MS Windows / OpenOffice / LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

#### 6.3.2 Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1.	База данных ФАОСТАТ	<a href="http://www.fao.org/faostat/ru/">http://www.fao.org/faostat/ru/</a>
2.	Портал открытых данных РФ	<a href="https://data.gov.ru/">https://data.gov.ru/</a>
3.	Справочная правовая система Гарант	<a href="http://ivo.garant.ru">http://ivo.garant.ru</a>
4.	Справочная правовая система Консультант Плюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>
5.	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	<a href="https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks">https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks</a>
6.	Аграрная российская информационная система	<a href="http://www.aris.ru/">http://www.aris.ru/</a>
7.	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	<a href="http://agris.fao.org/">http://agris.fao.org/</a>

#### 6.3.3. Аудио- и видеопособия.

Не предусмотрены.

**6.3.4. Компьютерные презентации учебных курсов.**

Не предусмотрены.

**7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций: лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, pH-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизнамер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, комплект учебной мебели	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а. 250
Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций: лабораторное оборудование: шприц вакуумный, куттер, весы, аквадистиллятор, фаршемешалка, волчок, холодильник, СВЧ-печь, мясорубка, микроскоп, баня водяная, шкаф сушильный, термодымовая камера, накопительный, электроплита, стол производственный штатив лабораторный, водонагреватель, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия,	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 44
Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга, облучатель, баня водяная, анализатор качества молока, люминоскоп, фотоколориметр, микроскоп, электроплита, водонагреватель накопительный	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 171
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server, Adobe Reader / DjVu Reader	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168
Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул.

аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server, Adobe Reader / DjVu Reader	Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119 120, 122, 123а,
Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server, Adobe Reader / DjVu Reader	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.232а
Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server, Adobe Reader / DjVu Reader	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.115, 116, 122 (с 16 до 20 ч.)
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 117, 118
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 165а

## 8. Междисциплинарные связи

### Протокол

согласования рабочей программы с другими дисциплинами




Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования
Технология продуктов животного происхождения	Товароведения и экспертизы товаров	нет  согласовано
Биологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения	Товароведения и экспертизы товаров	нет  согласовано
Санитарно-гигиенические основы производства продукции животного происхождения	Товароведения и экспертизы товаров	нет  согласовано






## Приложение 2

## Лист периодических проверок рабочей программы

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность, подпись	Дата	Потребность в корректировке	Перечень пунктов, стр., разделов, требующих изменений
Дерканосова Н.М., зав. кафедрой товаро- ведения и эксперти- зы товаров 	10.06.2020	Есть  Рабочая программа акту- ализирована для 2020- 2021 учебного года	П.6.1.3
Председатель мето- дической комиссии ФТТ Колобаева А.А	22.06.2021 год	Нет Рабочая программа акту- ализирована на 2021- 2022учебный	Нет
Колобаева А.А., председатель мето- дической комиссии ФТТ 	21.06.2022, протокол №10	Есть  Рабочая программа акту- ализирована для 2022- 2023 учебного года	п. 6.3, 6.3.1.; п. 7.
Колобаева А.А., председатель методической ко- миссии ФТТ 	20.06.2023	Нет  Рабочая программа акту- ализирована для 2023- 2024 учебного года	нет